



球磨
栗
産地
直送
本舗
KUMAKURI HOMPO

球磨の
ブランド栗

株式会社クマレイ

お問い合わせ TEL.0966-43-7008

| お買い物ガイド | マイページ | home |

印刷する

業務用サンプルの応募 | 栗ペーストのご紹介 | 球磨栗本舗とは | 個人向けのご注文はこちら | 業務用のご注文はこちら | お問い合わせ

栗ペーストが
美味しい理由



安心・安全に
ついて



加工技術に
ついて



販売実績の
ご紹介



和栗スイーツレシピ



球磨栗ペーストを使った簡単スイーツレシピをご紹介します。

*解凍した球磨栗ペーストは、長期冷蔵、再冷凍すると品質等が変わる場合がありますので、解凍後は、お早めにご使用下さい。

印刷する

● 球磨栗本舗とは

● 和栗スイーツレシピ

● 特定商取引法における表記

● プライバシーポリシー

● サイトマップ

商品カテゴリー

- 利平栗ペースト(3)
- 高系いもペースト(3)
- 紫いもペースト(3)

現在のカゴの中

商品数：2点

合計：3,660円

カゴの中を見る

お問い合わせは
こちらからどうぞ

TEL. 0966-43-7008
FAX. 0966-43-2673

メールでのお問い合わせ



株式会社クマレイ

ラップで簡単 栗きんとん



材料 (8個分)

球磨栗ペースト 200g

必要なもの

- ハサミ
- ラップ

作り方

<下準備>

- あらかじめ栗ペーストを解凍しておく。(常温で約1時間程度)

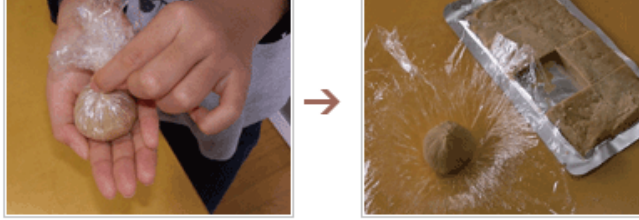


① 栗ペーストの外袋の際をハサミでコ状に切り、上部の裏についたペーストをヘラ等ではがし、切取る。

② ①の栗ペーストをナイフ等で8等分に分ける。

③

④



3 一つずつを手で丸めラップに包み、上部でねじって絞り形を作る。
(転がらないように底は平らになるようにする)

4 残りも同様にしぼったら出来上がり。

印刷する

オーブンで簡単 焼きマロンプリン



材料 (約6~8個分)

球磨栗ペースト	200g
牛乳	200cc
生クリーム	150cc
卵	2個
砂糖	大さじ1
むき甘栗	適量
バター	適量
飾り用生クリーム	適量

必要なもの

- オープン
- 鍋
- ボール
- プリン用耐熱容器
- 泡だて器
- ゴムベラ
- こし網
- アルミホイル

作り方

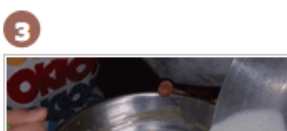
<下準備>

- あらかじめ栗ペーストを解凍しておく。(常温で約1時間程度)
- オーブンを150度に余熱しておく。



1 ボールに栗ペーストと卵を入れよく混ぜ合わせる。

2 鍋に入れた牛乳と生クリームに砂糖を入れ火をかけ、砂糖が溶けたら火を止める。
(沸騰させないように気を付ける)





- 3 温めた②を①のペーストに入れ混合させる。
- 4 滑らかになるまで混ぜ、茶こし等でこし、バターを塗っておいた型に流し込む。
(泡が出ないように注意する。)
- 5 150度に余熱しておいたオーブンで45分～60分ほど湯銭焼きする。
(トレーに湯を張りその上に型を置き焼く)
*アルミホイルなどで蓋をして焼くと表面が固くならないのでお好みで。
- 6 生クリームや甘栗など添えて出来上がり。
(お好みで黒蜜やカラメルソースでもよい)

印刷する

炊飯器で簡単 マロンクリームパン



パン材料 (5合炊き)

強力粉	160g
ドライイースト	3g
砂糖	小さじ2
卵	1個
水	卵と足して100ml
バター	10g
塩	小さじ1/2
オリーブオイル	適量
甘栗、くるみなど	お好みで

マロンクリーム材料

*使用するマロンクリームは半分程度です。

球磨栗ペースト	200g
バター	10g
生クリーム	100ml
砂糖	大さじ1
ラム酒	小さじ1

必要なもの

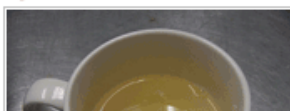
- 炊飯器
- 鍋
- ボール
- 耐熱容器
- ヘラ
- 包丁

作り方

<下準備>

- あらかじめ栗ペーストを解凍しておく。(常温で約1時間程度)

1

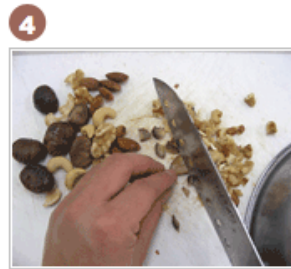


2





- ① パン生地を作ります。
卵液（卵と水を合わせて100ml）を耐熱容器に入れ、レンジで30秒ほど温める。
- ② ボールに強力粉、砂糖、ドライイースト、①の卵液と塩と溶かしバターを入れ混ぜ合せ、まとまったらよく捏ねる。
（捏ねの時、手にベタベタと生地が付くようであれば少し粉を足し調整する。）



- ③ 炊飯器にオイルを塗っておく。
②の生地を入れ、炊飯器の保温ボタンを押して10分、スイッチを切って30分放置する。（一次発酵）
- ④ あらかじめ、ナッツは砕いておく。
- ⑤ 次にマロンクリームを作ります。
鍋に入れた生クリームに砂糖を入れ温める。砂糖が溶けたら火を止める。（約40度ぐらい）



- ⑥ ボールに入れた栗ペーストにバター、ラム酒を入れ煉る。
- ⑦ ⑤の温めた生クリームを、⑥に少しずつ入れながら更に煉る。
- ⑧ ⑦がクリーム状になったら冷蔵庫に冷やす。



9 ③の生地に指を入れ、戻りがないようなら一次発酵終了。

10 生地を8等分に分ける。

11 ④で粗く砕いたナッツ類を、⑩で分けたパン生地に包み入れる。

12



13



14



12 平らに延ばして、はみでない程度に⑧の冷やしておいたマロンクリームを、パン生地で包みこむ。

(あまり多く入ると焼きの時破裂するので注意！マロンクリームは、美味しいので色々使えます。)

13 再度オイルを塗った炊飯器に円のように並べて置き、「保温」で10分、その後スイッチを切り15分放置する。(二次発酵)

14 生地が膨れたのを確認したら、「炊飯」を押す。

15



15 炊飯器のスイッチが上がったら、パン生地をひっくり返しもう一度「炊飯」を押す。(熱いので火傷に注意！崩れると中のクリームが出てしまいます。)

16 もう一度スイッチが上がったら出来上がり。熱々の時、中はトロット。冷めると中はしっとりのマロンクリームパンになります。

印刷する

ホットケーキミックスで簡単 モンブラン



材料(10個分)

球磨栗ペースト	200g
生クリーム	200ml
生クリーム用砂糖	適量
ホットケーキミックス	100g
砂糖	40g
卵	2個
バター	70g
マロンクリーム用バター	10g

必要なもの

- オープン • カップケーキの型
- 泡だて器 • ゴムへら
- ボール • 搾り袋2枚
- 細め口金 • 太め口金

作り方

<下準備>

- あらかじめ栗ペーストを解凍しておく。(常温で約1時間程度)
- オープンを180度に予熱しておく。



- 1 ボールに卵を割入れ、しっかりと泡立てる。
- 2 別のボールに砂糖、レンジで柔らかくしたバター70gを加え、白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
- 3 ①のしっかり溶いた卵を②に少しずつ入れ混ぜ合わせる。
一度に入れると分離してしまうので注意する。



- 4 ホットケーキミックスを入れ、だまがなくなるまでさっくり混ぜる。
- 5 カップケーキの型に生地を入れる。
- 6 180度に予熱したオーブンで15分程度焼く。
(しっかりと粗熱を取っておく。)



- 7 生クリームは砂糖を入れ氷で冷やししながら、角がたつ程度に泡立てる。

8 栗ペースト200gを100gずつに分ける。
栗ペースト100gに、レンジで柔らかくしたバター10gと、⑦で泡立てた生クリーム100ml、ラム酒を加え、マロンクリームを作る。
冷蔵庫で冷やしておく。

9 ⑧の残り(100g)の栗ペーストは10等分に分け、丸めておく。



10 粗熱を取ったカップケーキにラム酒を塗り生クリームを少量ずつ絞り、
⑨で丸めておいた栗ペーストを置く。

11 生クリームをかぶせ冷蔵庫で冷やす。

12 ⑧の冷やしておいたマロンクリームを細めの口金で上から絞る。
*100円ショップに売っていた3mmの丸型口金使用

12 仕上げに粉砂糖をふって出来上がり。

印刷する

ホットケーキミックスで簡単 マロンクリームどら焼き



材料 (8個分)

ホットケーキミックス	250g
醤油	大さじ2
卵	1個
水	40cc
球磨栗ペースト	200g
生クリーム	100g
砂糖	大さじ1
バター	10g
ラム酒	小さじ1

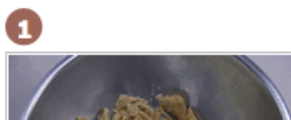
必要なもの

- ボール
- ホットプレート
- 泡だて器
- ゴムへら
- 絞り袋・口金
- ヘラ

作り方

<下準備>

- あらかじめ栗ペーストを解凍しておく。(常温で約1時間程度)





- ① 栗ペーストにバター・ラム酒を入れ、砂糖を入れ温めた生クリーム70cc入れ、マロンクリームを作り冷蔵庫に入れて冷やしておく。
- ② 残り30ccの生クリームは砂糖を適量加え、飾り用にホイップさせて冷蔵庫に冷やしておく。



- ③ ボールに入れた卵を良く泡立てる。
- ④ ③のあわ立てた卵に水、醤油、ホットケーキミックスを入れ、粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。
(卵の大きさで若干生地の変化があるので粉で調整してください)
- ⑤ ホットプレートで小さめのホットケーキを16枚ほど焼く。
(醤油が入っていて焦げやすいので注意する)



- ⑥ 両面焼いたら、よく粗熱をとっておく
- ⑦ 冷えたら、①で作ったマロンクリームを焼いた半分(8枚ほど)にのせる。
- ⑧ お好みで生クリームを絞る。
もう一枚挟んだら出来上がり。



利平栗の栗ペースト200g の購入はこちらから
※こちらの商品は、個人様向けの商品となっております。

価格 **1,830円**

[購入する](#)

産地
直送

球磨栗100%
「球磨栗ペースト」

洋菓子店様
和菓子店様
料理店様

限定



洋菓子・和菓子・お料理に最適な、球磨栗100%の栗ペーストです。スイーツやお料理にお試ください。お客様のレシピに広がりが生まれます。

付録

サンプル進呈

ご希望のお客様に、球磨栗ペースト200g入りサンプルを差し上げています。下記のフォームからご応募ください。

サンプルに応募する

お買い求めのお客様は、「お問い合わせフォーム」ボタンからお問い合わせください。

お問い合わせフォームへ

●お電話でのご注文

TEL.0966-43-7008

●FAXでのご注文

FAX.0966-43-2673

FAX用紙の
ダウンロード

ご注文・お問い合わせは

TEL.0966-43-7008 FAX.0966-43-2673



INFORMATION

お支払い方法・手数料について

●銀行振込（振込手数料は、お客様のご負担となります。）

《商品お届け時のお支払い》

●代金引換（業務用の場合は、送料・手数料は無料です。）

お届けの際、商品受け取り時にお支払いください。

●誤配送防止のためお電話によるご本人確認をさせて頂いております。

●法人向け決済

月末締め翌月末の銀行振込となります。

ご希望の方は、別途見積もりをさせていただきますので、お問い合わせください。

返品について

●食品ですので、不良品を除きお受けできません。

万一発送中の破損や不良品の場合、7日以内にご連絡ください。

保存方法について

●-18℃以下で保存

●解凍した栗ペーストは、長期冷蔵、再冷凍すると品質等変わる場合がありますので、解凍後は、お早めにご使用ください。

賞味期限について

●栗ペースト……開封前-18℃以下で、製造日から2年

●解凍した栗ペーストは、長期冷蔵、再冷凍すると品質等変わる場合がありますので、解凍後は、お早めにご使用ください。

配送方法・配送時期について

●商品はクロネコヤマト便（冷凍）、または佐川急便（冷凍）でお届けいたします。

お届け日は通常対応で3~5日後となります。土・日・祝日は休業日となります。ご注文が土・日・祝日の場合は、翌営業日の発送になりますので、お早目のご予約をお願いいたします。

【営業日 月~金 8:00~17:00】

送料について

個人向け商品をご購入の場合は、クール便送料が別途かかります。

北海道	¥2,000
東北	¥1,700
信越~関東	¥1,400
中部~北陸	¥1,200
四国~関西	¥1,100
九州~中国	¥1,000
沖縄	¥1,300

●詳しくは特定商取引における表示をご覧ください。

↑ ページの先頭へ